IKEA®

# GAS SEALED BURNER COOKTOP USE & CARE GUIDE

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your cooktop at **www.whirlpool.com**. In Canada, register your cooktop at **www.whirlpool.ca**

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These numbers can be found on the label located on the bottom of the cooktop.

Model Number.....

Serial Number.....

## TABLE OF CONTENTS


**COOKTOPSAFETY.....2**
**PARTS AND FEATURES .....4**
COOKTOP USE .....4
Cooktop Controls.....4
Sealed Surface Burners .....5
Home Canning .....5
Cookware .....6
**COOKTOP CARE.....6**
General Cleaning.....6
**TROUBLESHOOTING .....8**
**ASSISTANCE OR SERVICE.....9**
In the U.S.A. .....9
In Canada .....9
**WARRANTY .....10**

# COOKTOP SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

**⚠ DANGER** — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

**⚠ WARNING** — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

**WARNING: If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.**

**– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**

**– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

**– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

**WARNING:** Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

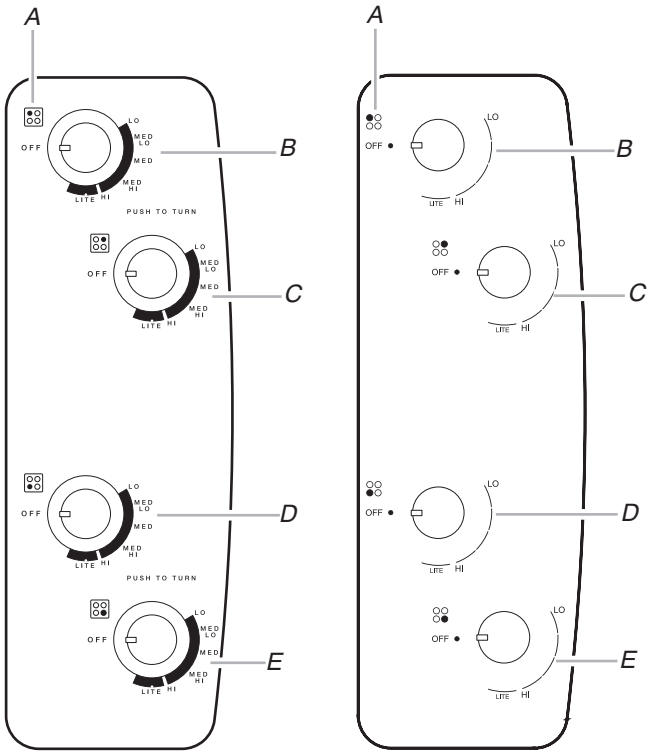
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop – children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – The cooktop, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA70 or the Canadian Electrical Code, Part 1*. Be sure the cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- This cooktop is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Disconnect the electrical supply before servicing the cooktop.
- Injuries may result from the misuse of the cooktop such as stepping, leaning, or sitting on the top surface.
- Maintenance – Keep cooktop area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Storage on the cooktop – Flammable materials should not be stored on or near surface units.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# PARTS AND FEATURES

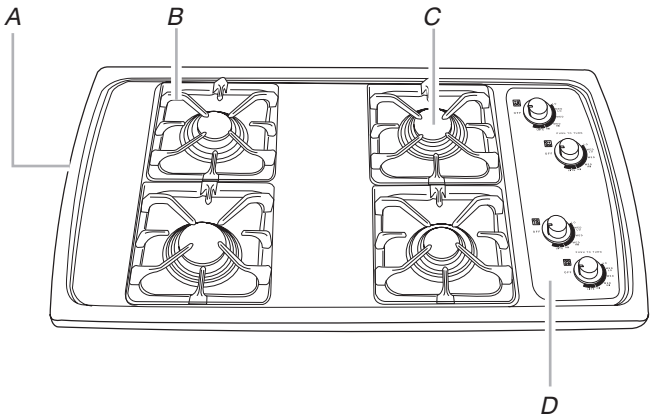
This manual covers different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

**Control Panel - Varies by Model**




*A. Surface burner locator*
*B. Left rear control knob*
*C. Right rear control knob*
*D. Left front control knob*
*E. Right front control knob*

**Cooktop**




*A Model and serial number plate (located under cooktop)*
*B. Surface burner grate*
*C. Surface burner cap*
*D. Control panel*

# COOKTOP USE

## Cooktop Controls

**⚠WARNING**

**Fire Hazard**

**Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.**

**Turn off all controls when not cooking.**

**Failure to follow these instructions can result in death or fire.**

**IMPORTANT:** Your cooktop is factory-set for use with Natural gas. If you wish to use Propane gas, an Propane Gas Conversion Kit is included with your new cooktop. See the instructions included with the Propane Gas Conversion Kit for details on making this conversion.

Electric igniters automatically light the surface burners when control knobs are turned to LITE.

The large burners (12,000 Btu/h [British Thermal Units]) provide the highest heat setting, and are ideal for cooking large quantities of food or liquid, using large pots and pans. The small burners (9,100 Btu/h and 6,000 Btu/h) allow more accurate simmer control at the lowest setting, and are ideal for cooking smaller quantities of food, using smaller pots and pans.

Before setting a control knob, place filled cookware on the grate. Do not operate a burner while using empty cookware or without any cookware on the grate.

**NOTE:** Visually check that the burner has lit. If the burner does not ignite, listen for a clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn the burner off. Check for a tripped circuit breaker or blown household fuse.

Check that the control knob is pressed completely down on the valve shaft. If the spark igniter still does not operate, call a trained repair specialist.

Proper grounding and polarity are necessary for correct operation of the electric ignition system. If the wall receptacle does not provide correct polarity, the igniter will become grounded and occasionally click, even after the burner has ignited. Contact a trained repair specialist to check the wall receptacle to see whether it is wired with the correct polarity.

**To Set:**

1. Push in and turn knob counterclockwise to LITE.
   All 4 surface burners will click. Only the burner with the control knob turned to LITE will produce a flame.

2. Turn knob to anywhere between HI and LO. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

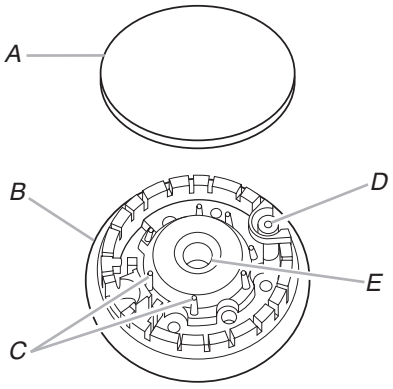
| SETTING | RECOMMENDED USE |
|---|---|
| **LITE** | ■ Light the burner. |
| **HI** | ■ Start food cooking.<br>■ Bring liquid to a boil. |
| **MED HI Medium High** | ■ Hold a rapid boil.<br>■ Quickly brown or sear food. |
| **MED Medium** | ■ Maintain a slow boil.<br>■ Fry or sauté foods.<br>■ Cook soups, sauces and gravies. |
| **MED LO Medium Low** | ■ Stew or steam food.<br>■ Simmer. |
| **LO** | ■ Keep food warm. |

**REMEMBER:** When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

### Power failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner and turn knob counterclockwise to LITE. After burner lights, turn knob to setting. Do not use a grill or griddle accessory during a power failure, as the vent fan will not operate.

## Sealed Surface Burners

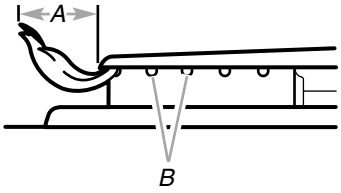



*A. Burner cap*
*B. Burner base*
*C. Alignment pins*
*D. Igniter*
*E. Gas tube opening*

**IMPORTANT:** Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

**Burner cap:** Always keep the burner cap in place when using a surface burner. A clean burner cap will help avoid poor ignition and uneven flames. Always clean the burner cap after a spillover and routinely remove and clean the caps according to the "General Cleaning" section.

**Gas tube opening:** Gas must flow freely throughout the gas tube opening for the burner to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas tube opening. Keep spillovers out of the gas tube by always using a burner cap.



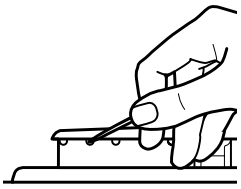

*A. 1-1½" (2.5-3.8 cm)*
*B. Burner ports*

**Burner ports:** Check burner flames occasionally for proper size and shape as shown above. A good flame is blue in color, not yellow. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

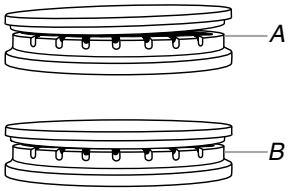
**To Clean:**

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to "General Cleaning" section.
2. Clean the gas tube opening with a damp cloth.
3. Clean clogged burner ports with a straight pin as shown. Do not enlarge or distort the port. Do not use a wooden toothpick. If the burner needs to be adjusted, contact a trained repair specialist.



4. Replace the burner cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the burner cap.




*A. Incorrect*
*B. Correct*

5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap alignment. If the burner still does not light, do not service the sealed burner yourself. Contact a trained repair specialist.

## Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate.
- Do not place canner on 2 surface burners at the same time.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

## Cookware

**IMPORTANT:** Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

| COOKWARE | CHARACTERISTICS |
|---|---|
| **Aluminum** | ■ Heats quickly and evenly.<br>■ Suitable for all types of cooking.<br>■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. |
| **Cast iron** | ■ Heats slowly and evenly.<br>■ Good for browning and frying.<br>■ Maintains heat for slow cooking. |
| **Ceramic or Ceramic glass** | ■ Follow manufacturer's instructions.<br>■ Heats slowly, but unevenly.<br>■ Ideal results on low to medium heat settings. |
| **Copper** | ■ Heats very quickly and evenly. |
| **Earthenware** | ■ Follow manufacturer's instructions.<br>■ Use on low heat settings. |
| **Porcelain enamel-onsteel or cast iron** | ■ See stainless steel or cast iron. |
| **Stainless steel** | ■ Heats quickly, but unevenly.<br>■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating. |

# COOKTOP CARE

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

### EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES
(on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

**Cleaning Method:**

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.
- All Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

### STAINLESS STEEL

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

**Cleaning Method:**

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.
- All purpose cleaner:
  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

### COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position. On some models, do not remove seals under knobs.

**Cleaning Method:**

- Soap and water:
  Pull knobs straight away from control panel to remove.

### CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

**Cleaning Method:**

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All Purpose Appliance Cleaner Part Number 31682 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

## PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

**Cleaning Method:**

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
  Clean as soon as cooktop, grates and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
  Use the most aggressive cycle.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617 (not included):
  See “Assistance or Service” section to order.

## SURFACE BURNERS

**Sealed Burner models**

See “Sealed Surface Burners” section.

# TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, visit **http://www.whirlpool.com/product_help**. In Canada, visit **http://www.whirlpool.ca**.

**⚠ WARNING**

**Electrical Shock Hazard**

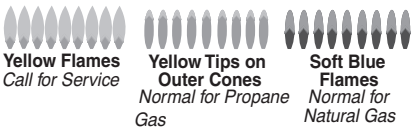
**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS |
|---|---|
| **Nothing will operate** | Check the following:<br>■ Make sure the power supply cord is plugged into a grounded 3 prong outlet.<br>■ Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.<br>■ Make sure the cooktop is properly connected to the gas supply. Contact a service technician or refer to the installation instructions. |
| **Burners will not operate** | If this is the first time the cooktop is being used, turn on any one of the burner knobs to release air from the gas lines.<br>Be sure the control knob is pushed in before turning to a setting.<br>A burner port (hole) may be clogged or the igniter may need cleaning. Refer to “Cleaning the Burners: Tips” in the “Key Usage Tips” section.<br>Check that the burner base and caps are positioned correctly. Refer to “Placement of Burner Heads and Caps” in the “Key Usage Tips” section. |
| **Burner flames are uneven, yellow, and/or noisy** | Compare the flame to the illustrations below. If the flames look like A, call for service. Normal flames look like B or C. If Propane gas is being used, the cooktop may have been converted improperly. Contact a service technician or refer to the “Assistance or Service” section in the Use and Care Guide.<br>  <br>**Yellow Flames** *Call for Service* **Yellow Tips on Outer Cones** *Normal for Propane Gas* **Soft Blue Flames** *Normal for Natural Gas*<br>A burner port (hole) may be clogged. Refer to “Cleaning the Burners: Tips” in the “Key Usage Tips” section.<br>Check that the burner caps are positioned correctly. Refer to “Placement of Burner Heads and Caps” in the “Key Usage Tips” section. |
| **When a knob is pushed, all burners spark** | Sparking/clicking of all the burners is normal operation. A burner will light if the knob is pushed in and turned to the LIGHT position. |
| **Burner is making a popping noise** | If the burner is wet or dirty, clean and/or let the burner dry. |
| **Excessive heat around the cookware on cooktop** | Be sure the cookware is approximately the same size as the cooking area and surface burner. Cookware should not extend more than ½” (1.3 cm) outside the cooking area.<br>Adjust the flame so that it does not wrap around the cookware. |
| **Cooking results are not what expected** | Check the following:<br>■ Be sure the proper cookware is being used. Refer to the “Cooking with Your Cooktop” section.<br>■ Check the heat level. Refer to “Excessive heat around the cookware on cooktop.”<br>■ Check the level of the cooktop. Refer to the Installation Instructions. |
| **Flame too High or too Low** | Ensure the cooktop gas supply is correct (Proapne or Natural gas). These cooktops come from the factory set for Natural gas.<br>Refer to the Installation Instructions to verify that the pressure regulator is installed correctly and the line pressure and the gas line pressure are correct. |

# ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

**If you need replacement parts**

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. Factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new IKEA® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest designated service center.

## In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-866-664-2449.**

**Our consultants provide assistance with:**

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

**For further assistance**

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

IKEA Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

## In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-866-664-2449**.

**Our consultants provide assistance with:**

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

**For further assistance**

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

# IKEA MAJOR APPLIANCE WARRANTY

**How long is the IKEA limited warranty valid?**

This limited warranty is valid for five years from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, unless the appliance is named LAGAN in which case this limited warranty is valid for one year from the date of purchase. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

**Which appliances are not covered by the IKEA five (5) year limited warranty?**

For major appliances named "LAGAN," this limited warranty is valid for one year from the date of purchase.

**Who will execute the service?**

This limited warranty is provided by Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool"). Service must be provided by a Whirlpool designated service company.

**What does this limited warranty cover?**

The limited warranty will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when the major appliance was purchased. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this limited warranty?".

**What will be done to correct the problem?**

The designated service company will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this limited warranty. If considered covered, the designated service company will then repair the defect. Your sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein.

**What is not covered under this limited warranty?**

- Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
- Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
- Replacement parts or repair labor if this major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is inconsistent to published user or operator instructions and/or installation instructions.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved for use.
- Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported within 30 days from the date of purchase.
- Any food loss or medicine loss due to refrigerator or freezer product failures.
- Pick up and delivery. This major appliance is intended to be repaired in your home.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
- Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized servicer is not available.
- The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
- Replacement parts or repair labor on major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

**Disclaimer of Implied Warranties**

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO FIVE YEARS (ONE YEAR FOR MAJOR APPLIANCES NAMED "LAGAN") OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

**Limitation of Remedies; Exclusion of Incidental and Consequential Damages**

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

**How to reach us if you need our service**

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized IKEA retailer to determine if another warranty applies. If you need service, please read the Installation Instructions and/or the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide before contacting us. If you need additional help, do not hesitate to contact us in the U.S.A. and Canada at **1-866-664-2449.**

2/09

**Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.**

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

**Dealer name** _____

**Address** _____

**Phone number** _____

**Model number** _____

**Serial number** _____

**Purchase date** _____

## Notes

IKEA®

# GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN TABLE DE CUISSON À BRÛLEURS À GAZ SCELLÉS

Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Enregistrez la table de cuisson sur **www.whirlpool.com.** Au Canada, enregistrez la table de cuisson sur **www.whirlpool.ca**

Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ces numéros se trouvent sur l'étiquette située sur le fond de la table de cuisson.

Numéro de modèle .....

Numéro de série .....

## TABLE DES MATIÈRES


**SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON .....14**
**PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES .. .....16**
**UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON .....16**
Commandes de la table de cuisson .....16
Brûleurs de surface scellés .....17
Préparation de conserves à la maison .....18
Ustensiles de cuisson .....18
**ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON .....19**
Nettoyage général .....19
**DÉPANNAGE.....20**
**ASSISTANCE OU SERVICE.....21**
Au Canada.....21
**GARANTIE.....22**

# SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**⚠ DANGER** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**⚠ AVERTISSEMENT** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

**AVERTISSEMENT : Si les renseignements dans ces instructions ne sont pas exactement observés, un incendie ou une explosion peut survenir, causant des dommages au produit, des blessures ou un décès.**

**– Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.**

**– QUE FAIRE DANS LE CAS D'UNE ODEUR DE GAZ :**

- **Ne pas tenter d'allumer un appareil.**
- **Ne pas toucher à un commutateur électrique.**
- **Ne pas utiliser le téléphone se trouvant sur les lieux.**
- **Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivre ses instructions.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**

**– L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.**

**AVERTISSEMENT :** L'odorat ne permet pas toujours la détection d'une fuite de gaz.

Les distributeurs de gaz recommandent l'emploi d'un détecteur de gaz (homologation UL ou CSA).

Pour d'autre information, contacter le fournisseur de gaz local.

En cas de détection d'une fuite de gaz, exécuter les instructions "Que faire dans le cas d'une odeur de gaz".

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

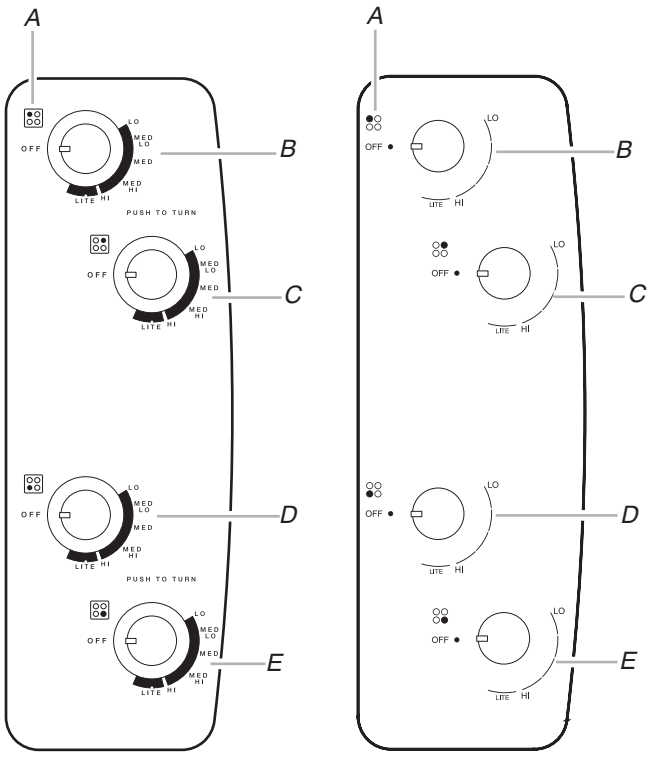
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de la table de cuisson.
- **MISE EN GARDE –** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la table de cuisson, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se blesser gravement en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – La table de cuisson lorsqu'elle est correctement installée doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, selon le *Code national électrique, ANSI/NFPA70 ou le Code canadien des installations électriques, Partie 1*. S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- La table de cuisson est munie d'une fiche de liaison à la terre à trois broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et doit être branchée directement dans une prise de courant bien reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de liaison à la terre de cette fiche.
- Débrancher l'alimentation électrique avant d'exécuter des réparations à la table de cuisson.
- Des blessures peuvent survenir du mauvais usage de la table de cuisson tel que se tenir debout sur la surface, se pencher ou s'asseoir sur le dessus de la surface.
- Entretien – Garder l'espace autour de la table de cuisson dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Remisage sur la table de cuisson – Des produits inflammables ne doivent pas être remisés sur ou près des éléments de surface.
- La taille de la flamme des brûleurs de surface devrait être ajustée de sorte qu'elle ne dépasse pas le bord d'un ustensile de cuisson.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

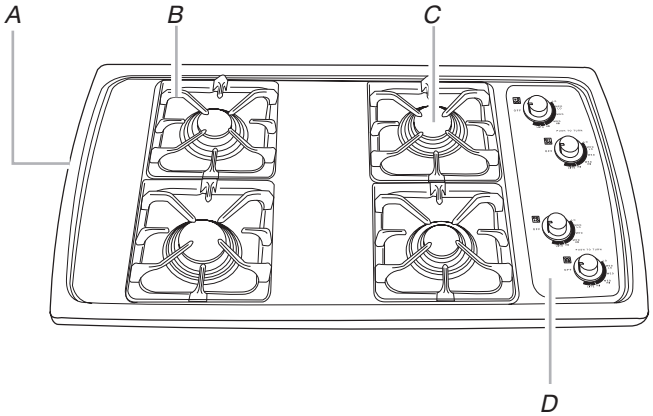
Ce manuel couvre différents modèles. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter quelques-uns ou tous les articles énumérés. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

**Tableau de commande - Varie en fonction du modèle**




*A. Repère de brûleur de surface*
*B. Bouton de commande arrière gauche*
*C. Bouton de commande arrière droit*
*D. Bouton de commande avant gauche*
*E. Bouton de commande avant droit*

**Table de cuisson**




*A. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série (située sous la table de cuisson)*
*B. Grille du brûleur de surface*
*C. Chapeau du brûleur de surface*
*D. Tableau de commande*

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## Commandes de la table de cuisson

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'incendie**

**La flamme d'un brûleur ne devrait pas dépasser le bord du récipient de cuisson.**

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.**

**IMPORTANT :** Cette table de cuisson a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. Si vous souhaitez utiliser du gaz propane, une trousse de conversion au gaz propane est fournie avec la table de cuisson. Voir les instructions incluses avec la trousse de conversion au gaz propane pour des détails sur la réalisation de cette conversion.

Des allumeurs électriques allument automatiquement les brûleurs de surface lorsque les boutons de commande sont tournés à LITE.

Les grands brûleurs (12 000 BTU/h [unités thermales britanniques]) fournissent le réglage de chaleur le plus élevé et sont idéals pour faire cuire de grandes quantités d'aliments ou de liquides, en utilisant de grandes marmites et casseroles. Les petits brûleurs (9 100 BTU/h et 6 000 BTU/h) permettent un contrôle plus précis du mijotage au réglage le plus bas et sont idéals pour la cuisson de plus petites quantités d'aliments, en utilisant des marmites et casseroles plus petites.

Avant de régler un bouton de commande, placer l'ustensile de cuisson rempli sur la grille. Ne pas faire fonctionner un brûleur avec un ustensile de cuisson vide ou sans ustensile de cuisson sur la grille.

**REMARQUE :** Vérifier visuellement qu'un brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, guetter un déclic. Si aucun déclic ne se fait entendre, éteindre le brûleur. Vérifier si le disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible est grillé.

Vérifier que le bouton de commande est complètement enfoncé sur la tige de la soupape. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien de réparation qualifié.

La liaison à la terre et la polarité appropriées sont nécessaires pour le bon fonctionnement du système d'allumage électrique. Si la prise de courant murale ne fournit pas la polarité correcte, l'allumeur deviendra relié à la terre et pourra occasionnellement émettre un déclic, même après l'allumage du brûleur. Faire vérifier la prise murale par un technicien de réparation qualifié pour voir si la polarité du câblage est correcte.

**Réglage :**

1. Pousser et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE. Les 4 brûleurs de surface émettront un déclic. Seul le brûleur dont le bouton est tourné à LITE produira une flamme.
2. Tourner le bouton n'importe où entre HI et LO. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur

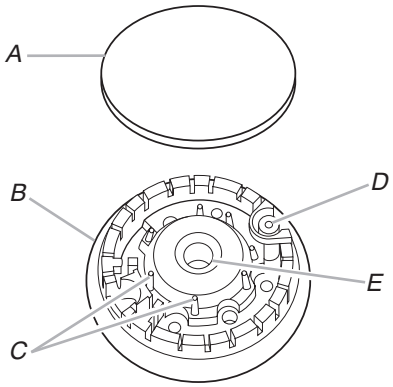
| RÉGLAGE | UTILISATION RECOMMANDÉE |
|---|---|
| **LITE (allumage)** | ■ Pour allumer le brûleur. |
| **HI (élevée)** | ■ Pour commencer la cuisson des aliments.<br>■ Pour porter un liquide à ébullition. |
| **MED HI (moyenne élevée)** | ■ Pour maintenir une ébullition rapide.<br>■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments |
| **MED (moyenne)** | ■ Pour maintenir une ébullition lente.<br>■ Pour faire frire ou sauter les aliments.<br>■ Pour cuire les soupes et les sauces. |
| **MED LO (moyenne-basse)** | ■ Pour faire mijoter ou étuver les aliments.<br>■ Pour faire mijoter lentement. |
| **LO (basse)** | ■ Pour garder les aliments au chaud.<br>■ Pour faire fondre le chocolat ou le beurre. |

**N'OUBLIEZ PAS :** Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

### Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage. Ne pas utiliser le gril ni la plaque à frire lors d'une panne de courant. Le ventilateur de l'évent ne fonctionnera pas.

## Brûleurs de surface scellés

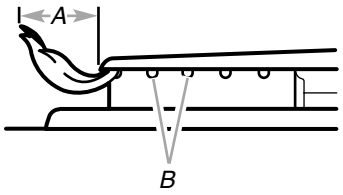



*A. Chapeau de brûleur*
*B. Base du brûleur*
*C. Tiges d'alignement*
*D. Dispositif d'allumage*
*E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz*

**IMPORTANT :** Ne pas entraver le débit de gaz de combustion et de l'air de ventilation autour des bords des grilles de brûleur.

**Chapeau de brûleur:** Toujours garder le chapeau du brûleur en place lorsqu'un brûleur de surface est utilisé. Un chapeau de brûleur propre empêche un mauvais allumage et une flamme inégale. Toujours nettoyer le chapeau de brûleur après un renversement et enlever et nettoyer régulièrement les chapeaux conformément à la section "Nettoyage général".

**Ouverture du tube d'arrivée de gaz:** Pour que le brûleur s'allume convenablement, il faut que le gaz puisse passer librement à travers l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Il est essentiel de garder cette zone exempte de souillures et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans l'ouverture du tube d'arrivée de gaz. Protéger le tube d'arrivée de gaz contre les renversements en utilisant toujours un chapeau de brûleur



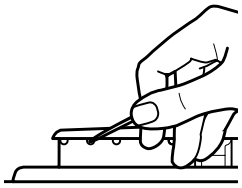

A. 1-1½" (25-38 mm)
B. Orifices de brûleur

**Orifices de brûleur:** Examiner occasionnellement les flammes des brûleurs pour en vérifier la taille et la forme tel qu'indiqué cidessus. Une bonne flamme est bleue, non jaune. Il est essentiel de garder cette zone exempte de souillures et de veiller à ce que les renversements, aliments, agents de nettoyage ou autre matériau ne puissent pénétrer dans les orifices de brûleur.

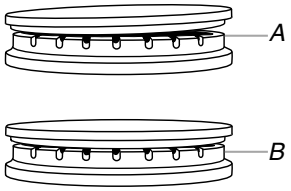
**Nettoyage:**

**IMPORTANT** : Avant de faire le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson sont froids. Ne pas utiliser de nettoyants à four, eau de Javel ou décapants à rouille.

1. Enlever le chapeau de brûleur de la base du brûleur et nettoyer conformément à la section "Nettoyage général".
2. Nettoyer l'ouverture du tube d'arrivée de gaz avec un linge humide.
3. Nettoyer les orifices de brûleur obstrués avec une épingle droite tel qu'indiqué. Ne pas agrandir ni déformer les orifices. Ne pas utiliser un cure-dent en bois. Si le brûleur a besoin d'être ajusté, faire venir un technicien d'entretien qualifié.



4. Réinstaller le chapeau de brûleur et s'assurer que les tiges d'alignement sont bien alignées avec le chapeau de brûleur.




*A. Incorrect*
*B. Correct*

5. Allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier l'alignement du chapeau. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne pas faire vous-même la réparation du brûleur scellé. Contacter un technicien d'entretien qualifié.

## Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux brûleurs de surface à la fois.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

## Ustensiles de cuisson

**IMPORTANT :** Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface chaude d'une zone de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

| USTENSILE | CARACTÉRISTIQUES |
|---|---|
| **Aluminium** | ■ Chauffe rapidement et uniformément.<br>■ Convient à tous les genres de cuisson.<br>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. |
| **Fonte** | ■ Chauffe lentement et uniformément.<br>■ Convient pour le brunissage et la friture.<br>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. |
| **Céramique ou vitrocéramique** | ■ Suivre les instructions du fabricant.<br>■ Chauffe lentement mais inégalement.<br>■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. |
| **Cuivre** | ■ Chauffe très rapidement et uniformément. |
| **Terre cuite** | ■ Suivre les instructions du fabricant.<br>■ Utiliser des réglages de température basse. |
| **Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée** | ■ Voir acier inoxydable ou fonte. |
| **Acier inoxydable** | ■ Chauffe rapidement, mais inégalement.<br>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme. |

# ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

## Nettoyage général

**IMPORTANT** : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

### SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ
(sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil est froid. Ces renversements peuvent affecter le fini.

**Méthode de nettoyage :**

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non inclus) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

### ACIER INOXYDABLE

Pour éviter d'endommager le fini du produit, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

**Méthode de nettoyage :**

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462B (non inclus) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.
- Nettoyant tout-usage :
  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

### BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Pour éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Ne pas immerger les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

**Méthode de nettoyage :**

- Savon et eau ou lave-vaisselle :
  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

### TABLEAU DE COMMANDE

Pour éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout.

**Méthode de nettoyage :**

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant tout-usage pour appareil ménager - Pièce n° 31682B (non inclus) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

### GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Pour éviter l'écaillement, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs quand ils sont mouillés.

**Méthode de nettoyage :**

- Tampon à récurer en plastique non abrasif et un nettoyant légèrement abrasif :
  Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux sont refroidis.
- Lave-vaisselle (grilles seulement, pas les chapeaux) :
  Utiliser le programme le plus intensif.
- Nettoyant pour la grille et cuvette à gaz - Pièce n° 31617B (non inclus) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.

### BRÛLEURS DE SURFACE

**Modèles à brûleurs scellés**

Voir la section "Brûleurs de surface scellés".

# DÉPANNAGE

**Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.**

## Rien ne fonctionne

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque de choc électrique**

**Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.**

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.**

- **Est-ce que le cordon d'alimentation est débranché?**
  Brancher dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **La table de cuisson est-elle correctement raccordée à la canalisation de gaz?**
  Contacter un technicien de service ou voir les instructions d'installation.

## Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- **Est-ce la première fois que les brûleurs de surface sont utilisés?**
  Tourner n'importe lequel des boutons de brûleur de surface pour libérer l'air des canalisations de gaz.
- **Le bouton de commande est-il bien réglé?**
  Pousser sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Les orifices du brûleur sont-ils obstrués?**
  Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
- **Le robinet principal d'arrêt du gaz est-il à la position fermée?**
  Voir les instructions d'installation.

## Les flammes du brûleur de surface ne sont pas uniformes, sont de teinte jaune et/ou sont bruyantes

- **Les orifices du brûleur sont-ils obstrués?**
  Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
- **Sur les modèles avec chapeau, les chapeaux de brûleur sont-ils installés correctement?**
  Voir la section "Brûleurs de surface scellés".
- **Utilise-t-on du gaz propane?**
  Il est possible que l'appareil n'ait pas été converti adéquatement. Contacter un technicien de service ou voir la section "Assistance ou service".

## Le brûleur de surface émet des bruits d'éclatement

- **Le brûleur est-il mouillé?**
  Le laisser sécher.

## Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

## Les résultats de cuisson ne sont pas ceux prévus

- **Un ustensile de cuisson approprié a-t-il été employé?**
  Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau de chaleur approprié?**
  Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
- **La table de cuisson est-elle d'aplomb?**
  Niveler la table de cuisson. Voir les instructions d'installation.

# ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

### Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces spécifiées par l’usine. Les pièces spécifiées par l’usine conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil IKEA®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l’usine dans votre région, nous appeler ou téléphoner au centre de service désigné le plus proche.

## Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l’eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1 866 664-2449**.

### Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d’utilisation et d’entretien.
- Vente d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

### Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l’adresse suivante :

Centre pour l’eXpérience de la clientèle
Whirlpool Canada LP
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

# GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS IKEA

**Pendant combien de temps la garantie limitée IKEA est-elle valide?**

Cette garantie limitée est valide pendant cinq ans à compter de la date d'achat lorsque ce gros appareil ménager a été utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec celui-ci, sauf si l'appareil porte le nom LAGAN, auquel cas cette garantie limitée est valide pendant un an à compter de la date d'achat. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États- Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. Une preuve de la date d'achat d'origine est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

**Quels sont les appareils ménagers non couverts par la garantie limitée IKEA de cinq (5) ans?**

Pour les gros appareils ménagers portant le nom "LAGAN", cette garantie limitée est valide pendant un an à compter de la date d'achat.

**Qui effectuera l'intervention d'entretien ou de réparation?**

Cette garantie limitée est fournie par Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Whirlpool"). Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool.

**Que couvre cette garantie limitée?**

La garantie limitée paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'oeuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. Les exceptions figurent sous le titre "Quels sont les éléments non couverts par cette garantie limitée?".

**Quelles mesures seront prises pour corriger le problème?**

La compagnie de service désignée examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, si ce produit est couvert par cette garantie limitée. S'il est considéré comme couvert, la compagnie de service désignée corrigera le défaut. Le seul et exclusif recours du client dans le cadre de la présente garantie limitée consiste en la réparation du produit telle que mentionné dans la présente.

**Quels sont les éléments non couverts par cette garantie limitée?**

- Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser le gros appareilménager, remplacer ou réparer des fusibles du domicile ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
- Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques, les filtres à air ou les filtres à eau de l'appareil. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
- Les pièces de rechange ou la main-d'oeuvre lorsque ce gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage domestique unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
- Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits de nettoyage dont l'utilisation n'est pas approuvée.
- Les défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés dans les 30 jours qui suivent la date d'achat.
- Toute perte d'aliments ou de médicaments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
- L'enlèvement et la livraison. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
- Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
- Les frais de déplacement et de transport pour une intervention sur un produit si le gros appareil ménager est situé dans une région éloignée où un service d'entretien autorisé n'est pas disponible.
- L'enlèvement et la réinstallation du gros appareil ménager si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
- Les pièces de rechange ou la main-d'oeuvre pour les gros appareils ménagers dont les numéros de modèle/de série ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou de pièces de rechange dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

**Clause d'exonération de responsabilité au titre des garanties implicites**

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À CINQ ANS (UN AN POUR LES GROS APPAREILS MÉNAGERS PORTANT LE NOM "LAGAN") OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée de garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

**Limitation des recours; exclusion des dommages fortuits et indirects**

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

**Comment nous contacter si vous avez besoin d'une intervention d'entretien ou de réparation**

Si vous résidez à l'extérieur des 50 États des États-Unis et du Canada, contactez votre marchand IKEA autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin d'une intervention d'entretien ou de réparation, veuillez lire les Instructions d'installation et/ou la section "Dépannage" dans le Guide d'utilisation et d'entretien avant de nous contacter. Si vous avez besoin d'aide supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter aux États-Unis et au Canda au **1-866-664-2449**.

3/09

**Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.**

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

**Nom du marchand** _____

**Adresse** _____

**Numéro de téléphone** _____

**Numéro de modèle**_____

**Numéro de série** _____

**Date d'achat**_____

**W11120476A**
©2017.
All rights reserved.
Tous droits réservés.

® IKEA is a registered trademark of Inter-Ikea Systems B.V.
® IKEA est une marque déposée de Inter-Ikea Systems B.V.

07/17
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.